Fruit'Purée Groseille surgelée

Les groseilles utilisées par Capfruit sont cultivées et récoltées à maturité en France, entre la Bourgogne et l'Oise. Très peu sucrée, la pulpe de cette petite baie, composée à plus de 82 % d'eau, est très juteuse et acidulée. La purée est sucrée à 10 % de sucre cristal et non pasteurisée.

	Référence	Conditionnement	% sucre ajouté	Pasteurisé	Composition	Commande spéciale	Bio
	11181003	2 X 1 Kg	0 %				

Conservation :
- 18°C (0°F)
36 mois

Modes de décongélation :
Conseillé : entre 0°C et +4°C pendant 24 h environ et 48/72 h (5 et 20kg).
Possibles : dans l'eau tiède ou au four micro-ondes (programme décongélation).

Mode de conservation après décongélation/ouverture
Entre 0°C et +4°C pendant 48h maximum, sauf noix de coco, melon, papaye : 24 h maximum, purées de Fruits Secs : 1 mois.
Ne pas recongeler

Conditionnement

Pot (1 Kg, 500 g ou 400 g)

* Forme rectangulaire basse et compacte qui offre un gain de place et une bonne prise en main.

* Film plastique pelable pour une hygiène et une conservation parfaite.

* Pot en polypropylène grand froid alimentaire :

  - résiste au four micro-ondes et aux chocs ;

  - translucide, le produit est visible ;

  - réutilisable par le client.

* Couvercle moulé dans le même matériau que le pot :

  - résistant et refermable pour une meilleure conservation ;

  - profil en creux pour un empilage stable.

* Etiquette IML : moulée dans le pot pour une bonne lisibilité.

* Deux couleurs de couvercle : le vert pour les produits Classic et le bleu pour les produits Elite.